1570

ПРИБАВЛЕНІЕ

КЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ

ВѢДОМОСТЯМЪ

№ 38

ИЗВѢСТІЯ.

1. *Способъ леченія кроваваго поноса посредствомъ яичнаго бѣлка (изъ 23 № Друга Здравія.)*

Взять простой воды два фунта, яичнаго бѣлка изъ шести самыхъ свѣжихъ яицъ; сбить ихъ, какъ можно лучше, съ водою, и прибавить сыропа изъ сахара три унца, померанцоваго масла каплю и смѣшать; въ теченіе сутокъ больной долженъ принимать смѣсь чашками, такъ чтобы выпить три или четыре бутылки этой сахарной воды. Если онъ можетъ выпить больше, то тѣмъ лучше въ противномъ случаѣ, довольно выпить и упомянутое количество. Даже дѣти могутъ выпить полторы или двѣ бутылки въ сутки; въ это же время дѣлать больному половину промывательнаго, три раза въ день, изъ воды, въ которой сбивается три яичные бѣлка. Вообще больные должны принять внутрь въ сутки отъ 27 до 30 яичныхъ бѣлковъ, или около двухъ фунтовъ бѣлковины. Строгая діэта наблюдается только сутки, или 36 часовъ; впрочемъ очень слабые больные могутъ ѣсть мясной бульіонъ и супъ. Этотъ способъ леченія, употребленный Докторомъ Мондзеромъ съ большимъ успѣхомъ у многихъ больныхъ, страдавшихъ сею болезнію, заслуживаетъ тѣмъ болѣе быть рекомендованнымъ, какъ главное его средство, самое простое, дешевое, и не содержащее въ себѣ ни раздражительныхъ, ни сильнодѣйствующихъ веществъ. Во всякомъ случаѣ оно не можетъ причинить, до прибытія медика, или гдѣ его нѣтъ, никакого вреда; а при избѣжаніи употребленія трудноваримой и кислой пищи, незрѣ-

мыхъ фруктовъ, при остереженіи отъ простуды, употребляя притомъ слизистое и испарину производящее питье, какъ на примѣръ отваръ аптечнаго просвирняка, настойку изъ бузины и проч., не можетъ иначе быть, какъ весьма полезнымъ, во всякой степени и всякомъ характерѣ сей болезни.

2. О питательности картофеля и о способѣ невредимо сохранять его нѣсколько лѣтъ.

Сельскимъ хозяевамъ извѣстно, что картофель можно вполнѣ сохранить круглый годъ, такъ, чтобъ онъ не проросталъ: Лучшій способъ сберегать его есть Голландскій, употребляемый во многихъ хозяйствахъ, особливо въ Германіи, и состоящій въ томъ, чтобы складывать картофель въ ямы, вырытыя въ землѣ, съ продушинами для воздуха. Ямы эти, по улучшенному способу, надобно хорошенько устлать и усыпать пескомъ и толченымъ древеснымъ углемъ. Въ яму, до самаго дна, вставляется деревянная труба, для того чтобы выпускать сырыя испаренія картофелинъ. Когда яма наполнится картофелемъ, то сверху она усыпается также пескомъ и толченымъ древеснымъ углемъ; потомъ на нее накладываютъ пирамидально солому, сверхъ которой насыпаютъ земли фута на три, и все это плотно убиваютъ. Деревянная труба, къ которой придѣлана крышка отъ дождя и снѣга, выходитъ изъ ямы на 1 футъ наружу.

Въ приготовленныхъ такимъ образомъ ямахъ картофель очень хорошо сохраняется, по крайней мѣрѣ, круглый годъ и почти не проростаетъ; когда яму откроютъ и возмутъ часть картофеля, то оставшійся нетронутымъ картофель надобно опять засыпать сверху сухимъ пескомъ и толченымъ древеснымъ углемъ. Съ наступленіемъ теплой лѣтней погоды, оставшійся въ ямахъ картофель засыпаютъ какъ можно плотнѣе толченымъ углемъ, такъ чтобы плоды были совершенно покрыты.

Здѣсь только мимоходомъ говорится о сохраненіи картофеля въ настоящемъ его видѣ, для того чтобы тѣ хозяева, которымъ способъ этотъ неизвѣстенъ, могли воспользоваться имъ. Но я рѣшительно не одобряю способа сохранять картофель въ настоящемъ его видѣ, потому, что этотъ плодъ, чѣмъ долѣе онъ лежитъ, тѣмъ болѣе, мало по малу, утрачиваетъ свое качество, не смотря на самое тщательное сбереженіе его, хотя бы онъ и не проросталъ. Составныя питательныя части картофеля мало по малу измѣняются въ своемъ химическомъ составѣ, такъ, что, напослѣдокъ, по прошествіи года, въ плодахъ остается уже менѣе питательности противъ прежняго, хотя и не видно, чтобъ картофелины проростали.

Многим хозяевам известно это по опыту. Проросшаго картофеля можно съесть больше, нежели хорошаго, мучнистаго, то есть, последний более питателен, нежели первый. Следовательно картофель, прорастая, постепенно теряет свое качество.

Главное питательное вещество картофеля есть крахмал, в нем находящийся. Этот крахмал, впоследствии времени, мало помалу перемещается, переходя в камедь и сахар. Камедь же и сахар суть вещества, которыя имеют очень мало питательности, или даже вовсе не имеют ея. Для опыта кормили животных сахаром, с тем чтоб узнать, может ли это вещество питать животный организм; но животныя не насыщались сахаром, сколько им ни давали его: они умирали с голоду.

Причина же, почему крахмал в картофеле не остается крахмалом, но мало по малу переходит в камедь и сахар, заключается в воде, которую содержит картофель. Если бы в картофелинах не было воды, то оне, подобно зерновому хлебу, в течение нескольких лет сохраняли бы свое качество. Если бы в зерновом хлебе находилась вода (о гидрате здесь не говорится), то и его нельзя было сохранять долгое время.

И так, ежели по причине содержащихся в картофеле водяных частей, питательный крахмал со временем изменяется и чрез то делается неспособным к питанию животнаго организма, то и следует, посредством прессов, выжать из картофеля водяные части, когда еще это растение находится в полной силе своей; в таком случае можно сберегать его несколько лет, подобно зерновому хлебу, и питательное начало не утратит своего качества.

Опытом доказано, что выжатый и высушенный картофель может сохраняться несколько лет, вполне удерживая в себе питательную силу. Приготовленный таким образом картофель сберегается даже лучше, нежели зерновой хлеб, потому, что в нем не остается уже растительнаго клею. В выжатом прессами и высушенном картофеле не так скоро заводятся черви. Клейкость (азотное — удушающее свойство) в зерновом хлебе есть причина, по которой легко заводятся в нем черви.

Показав общепринятое, довольно дурное, средство сберегать картофель и возможность употреблять его с большею пользою, мне остается теперь изложить способы, которыми всего удобнее выжимать из картофеля водяныя части его.

Для этаго необходимо иметь хороший, сильный пресс. При большом хозяйстве в Германии его делают на-манер винограднаго, или употребляют виноградный пресс.

(Продол. в след. №).

3. О пріѣхавшихъ и выѣхавшихъ.

(съ 9 по 16 число Сентября 1839 г.)

Прибыли: изъ Казани—Генералъ-Маіоръ *Мандрыка*, изъ Иркутска—Полковникъ *Ребендеръ*, изъ С. Петербурга — Капитанъ *Кругликовъ*, изъ Москвы—Коллежскій Совѣтникъ *Кандалинцовъ*, изъ Симбирска—Надворный Совѣтникъ *Давыдовъ*, изъ Иркутска—Капитанъ *Барановъ*, изъ Казани — Штабсъ-Ротмистръ *Балашевъ*, изъ Тамбова—Штабсъ-Капитанъ *Бабарыкинъ*, изъ Бородина—Поручикъ *Плещковъ*, изъ С. Петербурга—Поручикъ *Алышевъ*, изъ Казани—Военный Совѣтникъ *Дурново*, изъ Ардашова—Титулярный Совѣтникъ *Алексѣевъ*, остановились Кремлевской части; изъ С. Петербурга—Чиновникъ 12 класса *Матвѣевъ*, изъ Москвы—Прапорщикъ *Минагаевъ*, остановились Рождественской части.

Выѣхали: въ Саранскъ—Полковникъ *Линевъ* и Коллежскій Совѣтникъ *Негаевъ*, въ Починки—Коллежскій Совѣтникъ *Янгровъ*, въ С. Петербургъ — Полковникъ *Ребендеръ*, и Капитанъ *Барановъ*, въ Казань—Коллежскій Совѣтникъ *Кандалинцовъ*, и Поручикъ *Алышевъ*, въ Екатеринбургъ—Губернскій Секретарь *Вишневскій*, въ Вашку—Коллежскій Секретарь *Шимановскій*, въ село Никольское — Штабсъ-Капитанъ *Бабарыкинъ*, въ Симбирскъ — Чиновникъ 12 класса *Матвѣевъ*.